

PRESSEINFORMATION

ERNEUT BRAUEREI DES JAHRES:

Medaillen-Hagel bei der Austrian Beer Challenge für die Ottakringer Brauerei

Wien, 10.10.2023 | Die Ottakringer Brauerei hat gerade erst bei den World Beer Awards so richtig abgeräumt. Die schärfsten Kritiker:innen sind aber definitiv die heimischen Biertrinker:innen. Umso größer ist die Freude, dass der Medaillen-Hagel auch bei der diesjährigen Austrian Beer Challenge, der Staatsmeisterschaft der österreichischen Brauereien, anhält und zum zweiten Jahr in Folge der Titel der BRAUEREI DES JAHRES geholt werden konnte. Bei der offiziellen unabhängigen Staatsmeisterschaft wurde die Ottakringer Brauerei mit acht Medaillen ausgezeichnet, konkret mit 3x Gold, 1x Silber und 4x Bronze. Besonders auf den 1. Platz für den beliebten Klassiker Ottakringer Helles sowie das Ottakringer Bio-Zwickl ist die Wiener Privatbrauerei stolz.

Bereits 2022 war die Austrian Beer Challenge für die Ottakringer Brauerei ein voller Erfolg, nicht zuletzt durch den Titel der Brauerei des Jahres. Mit acht Medaillen und der erneuten Auszeichnung zur Brauerei des Jahres darf man nun auf ein noch erfolgreicherer Jahr zurückblicken.

Die Prämierungen im Detail

Eine Prämierung in Gold, auf die man besonders stolz ist, gab es für den Ottakringer Klassiker, nämlich das Ottakringer Helle und somit für bestes österreichisches Märzenbier. Auf dem 1. Platz ihrer Kategorie landeten zudem das natürlich-frische Bio-Zwickl und das Ottakringer BrauWerk Sunbeam, ein spritziges und fruchtiges Belgisch Blonde.

Die einzige Silber-Medaille wurde vom Ottakringer BrauWerk Avalanche erreicht. In der Kategorie „Classic IPAs“ überzeugte es die Kenner mit intensivem Geschmack und starkem Hopfen.

Einen Stockerlplatz gab es auch für das Ottakringer Bock, das jetzt zur kühleren Jahreszeit wieder Hochsaison hat. Mit dem Ottakringer BrauWerk Hellberry hat ein besonders fruchtiges Bier mit hopfig-beerigen Geschmacksnoten den dritten Platz erreicht. Erst dieses Jahr gelauncht, konnte mit dem Ottakringer BrauWerk High Five, einem leichten Pale Ale, direkt eine Bronze-Medaille gewonnen werden. Ebenso mit Bronze ausgezeichnet wurde das Ottakringer BrauWerk Black & Proud, ein Porter, das mit Röstaromen, Schokolade, kräftigen Malznoten und fruchtigen Hefetönen vollkommenen Geschmack bietet.

„Acht Medaillen sind wieder ein Riesenerfolg für unser Team, den wir mit ausgezeichneter Bierqualität und bester Bierauswahl erreicht haben. Herzlich gratulieren wir auch den vielen weiteren Preisträgerinnen und Preisträgern. Gemeinsam zeigen wir, dass Österreich einfach das Land des Bieres ist“, sagt Tobias Frank, Geschäftsführer Technik und 1. Braumeister.

„Bei uns wird Bier aus purer Leidenschaft und besten Rohstoffen gebraut. Auszeichnungen wie diese bestätigen uns in unserer Arbeit und machen die Qualität unserer Biere deutlich“, ergänzt Harald Mayer, Geschäftsführer der Ottakringer Brauerei.

Prämierungen der Ottakringer Brauerei bei der Austrian Beer Challenge 2023:

Auszeichnung zur BRAUEREI DES JAHRES sowie:

Gold:	Silber:	Bronze:
<ul style="list-style-type: none"> - Ottakringer Helles - Ottakringer Bio-Zwickl - Ottakringer BrauWerk Sunbeam 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottakringer BrauWerk Avalanche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottakringer Bock - Ottakringer BrauWerk Hellberry - Ottakringer BrauWerk High Five - Ottakringer BrauWerk Black & Proud

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer Helles

SO SCHMECKT'S	DAZU PASST'S
Malz & Hopfen reichen sich die Hände für bestes österreichisches Märzenbier. Goldgelb in der Farbe ist das Ottakringer Helle sehr ausgewogen im Geschmack. Frische und dezente Fruchtigkeit samt elegant leichter Herbe machen den Klassiker zum Lieblingsbier.	Das Helle trifft eigentlich jeden Geschmack und passt auch zu fast allem – so wie es bei einem Klassiker nun mal sein soll. Ob im Beisl, einem Restaurant oder im Park mit Freund:innen – das Helle schmeckt immer.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer Bio-Zwickl

SO SCHMECKT'S	DAZU PASST'S
Der Duft des Ottakringer Bio-Zwickls erinnert an eine frisch gemähte Blumenwiese, auf der auch junger Löwenzahn zu finden ist. Im Geschmack vereint das Bier mit Leichtigkeit die scheinbaren Gegensätze cremig und spritzig und überzeugt mit einem vollmundigen, fruchtigen Antrunk bei sanft	Das vollmundige, aber zugleich leichte Bio-Zwickl kann wunderbar zu herzhaften Speisen serviert werden. Es passt hervorragend zu Cremesuppen, Salat mit gebratenem Ziegenkäse oder auch zu fruchtig-süßem Nachtisch wie Heißer Liebe.

cremigem Mundgefühl. Kontrolliert biologische Zutaten erzeugen eine herrlich helle goldgelbe Farbe mit dezentem Grünstich der Strohblume – diese ist auch geschmacklich erkennbar. Der Nachtrunk ist noch lange spürbar, vor allem in Form einer stilvollen Bittere. Kurzum: ungefiltert und natürlich.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer BrauWerk Sunbeam

SO SCHMECKT'S

Das Belgisch Blonde, vergoren mit Trappistenhefe, ist besonders spritzig und bietet fruchtig-frische Momente. Den Abgang küsst der Hopfen. Warm, weich, leuchtend gelb, ganz wie die ersten Strahlen der aufgehenden Sonne! Konkret: Helles trübes Gelb, Aromen von Banane und Citrus in der Nase, samtig im Antrunk, spritzig erfrischend, kräftige Hefenoten, mild hopfig im Abgang.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer BrauWerk Avalanche

SO SCHMECKT'S

Das Ottakringer BrauWerk Avalanche ist besonders intensiv, überzeugt mit viel Hopfen und ist nur für echte Bierfans geeignet. Mächtiger Körper, massive Bittere, heißer Abgang – höllischer Genuss für alle! Als Double IPA bernsteinfarben und hefetrüb, Noten von Pfirsich, Marille in der Nase, voluminöser Antrunk, Hopfen intensiv am Gaumen, Nuancen von roten Beeren und dunklen Citrusfrüchten, lange anhaltende Bittere.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer Bock

SO SCHMECKT'S

Rötlich-gelb wie der herbstliche Sonnenuntergang! Im Oktober fallen die Blätter vom Baum und feinporiger Schaum ins Glas. Noten von Stroh und Honig in der Nase, umgarnt von kräftig intensiven sowie getreidigen Aromen. Im Antrunk elegant pfeffrige Würze, am Gaumen Aromen von Quitte und Biskuit begleitet von durchaus präsender Herbe.

DAZU PASST'S

Das Bock wird passend, wenn es draußen kälter wird. Es begleitet deftige Speisen wie Gansl, Ente oder Karpfen optimal und schmeckt auch perfekt zu süßen Nachspeisen.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer BrauWerk Hellberry

SO SCHMECKT'S

Wie der Name vermuten lässt, wartet hier ein besonders fruchtiger Körper mit hopfig-beerigen Geschmacksnoten darauf, entdeckt zu werden. Eine leichte Bittere rundet den Geschmack ab. Rundum ein IPA, so fruchtig wie kein anderes.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer BrauWerk High Five

SO SCHMECKT'S

In der Ottakringer Kreativbrauerei BrauWerk wurde ein Pale Ale kreiert, das durch Leichtigkeit im Sein, Hopfigkeit, fruchtige Töne und markante Aromen unfassbar kräftiger Hefe besticht. Farblich erinnert es an leicht rötlichen Bernstein, der fruchtige Geruch lässt an Pfirsich und Marille mit dezenten würzigen Kräuternoten denken. Beim Verkosten kann man sich über einen vollmundigen fruchtigen Antrunk und angenehme Herbe, die das ganze Bier bis zum Schluss begleitet, freuen.

DAZU PASST'S

Es eignet sich nicht nur zum Anstoßen und Feiern im Freundeskreis, sondern passt auch hervorragend zum klassischen Cheeseburger, zu allen Arten von Curry und fruchtigem Mangosorbet.

BRAUMEISTER'S TASTING NOTES

Ottakringer BrauWerk Black & Proud

SO SCHMECKT'S

Wenn der Wecker nach Bier duftet! Morgendliche Röstaromen, Schokolade, kräftige Malznoten und fruchtige Hefetöne erleichtern das Aufstehen massiv. Vielfach prämiert zählt das Black & Proud zu den besten Portern der Welt!

Dunkles Braun, cremige Schaumkrone, Schokolade & Raucharomen in der Nase, vollmundig kräftiger Antrunk, fruchtige Hefenoten, anschmiegsame Röstaromen, mousierend am Gaumen.

ÜBER UNS: Die Ottakringer Brauerei gibt es seit 1837. Sie ist die letzte große Wiener Brauerei und gleichzeitig eine der letzten großen unabhängigen Brauereien Österreichs. Als mittelständischer Familienbetrieb ist diese Unabhängigkeit besonders wichtig. Ottakringer steht für einen kompromisslos hohen Qualitätsanspruch, der sich in der durchgängigen Frische der Bier-Vielfalt von mehr als 15 verschiedenen Biersorten zeigt. Die Marke vermittelt ein städtisches Lebensgefühl voller Herzblut, Mut, Leidenschaft und Lebendigkeit. Diese Werte zeigen sich auch im Innovationsgeist der Ottakringer Brauerei, der nicht nur für laufend neue Produkte sorgt, sondern auch das Brauereigelände zu etablierten Eventlocations gemacht hat, die ein fester und nicht mehr wegzudenkender Teil des Wiener Stadtlebens sind. Ottakringer Biere sind vielfach prämiert – die Brauerei trägt seit der Austrian Beer Challenge 2022 auch den Titel „Brauerei des Jahres“. Die Ottakringer Brauerei beschäftigt 172 Mitarbeiter, erzielte im Jahr 2021 einen Umsatz von

rund 62 Millionen Euro und braute 422.000 Hektoliter Bier. Seit Anfang 2021 ist der Produktionsprozess klimaneutral. 2021 wurde die Ottakringer Brauerei wieder mit dem Wiener Qualitätssiegel TOP-Lehrbetrieb ausgezeichnet, das bis 2025 gültig ist.

www.ottakringer.at

RÜCKFRAGEN?

Immer gerne! Ihre Ottakringer PR-Betreuerin freut sich von Ihnen zu hören:

Alexandra Figl, MA

Mobil: +43/676 510 50 45

E-Mail: alexandra.figl@kthe.at